Over The Range Microwave Oven

Use & Care Guide

Model MMV1153BA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy 4

Getting The Best Cooking Results 6

Features 7

Operating Instructions 9

Cooking Utensils 18

Care and Cleaning 19

Troubleshooting 21

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY 22

Guide d'utilisation et d'entretien 23

Guía de uso y cuidado 45

Keep instructions for future reference.
Be sure Use & Care Guide stays with oven.

Part No. W10177920

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installer: Please leave this guide with this appliance.
Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.
Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.
Model Number _____
Serial Number_____
Date of Purchase _____
In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.
If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag Services LLC
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-807-6777 Canada
1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com
http://www.maytag.com

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

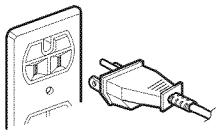
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

GROUNDING INSTRUCTIONS

Oven MUST be grounded.



Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
   1. door (bent),
   2. hinges and latches (broken or loosened),
   3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. **Do not** overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. **Do not** use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 4.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 19.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

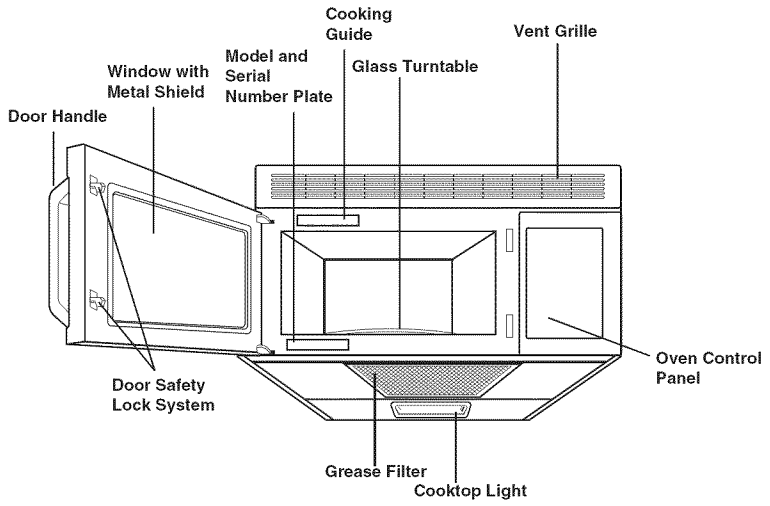
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting The Best Cooking Results

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

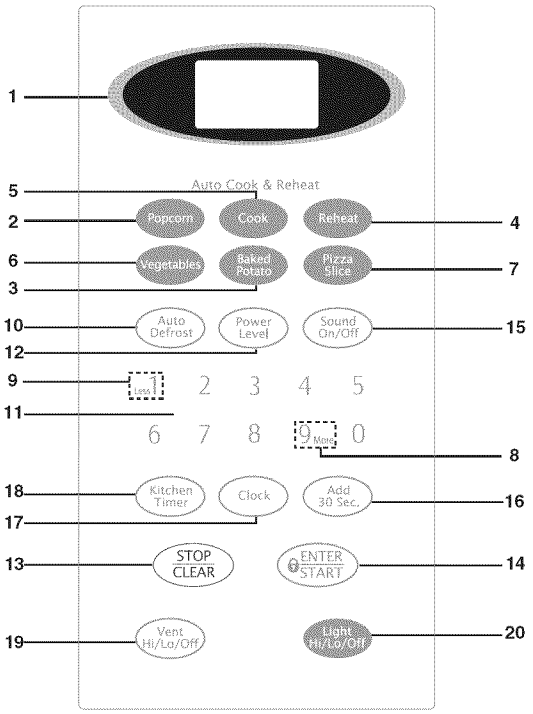
- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power level when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

Features

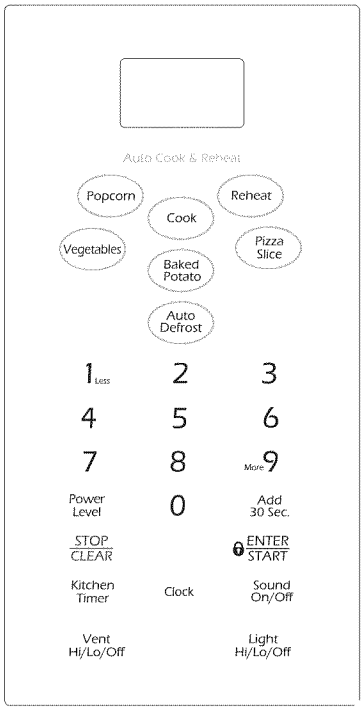


OVEN SPECIFICATIONS

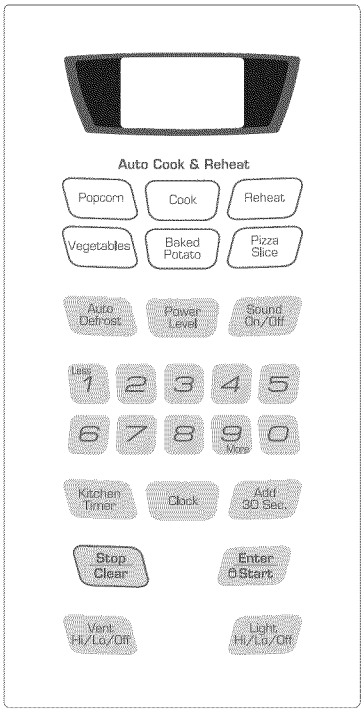
Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,650 W
Cooking Power	1,000 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14.5 A
Outer Dimensions (WxHxD)	29 7/8" x 16 1/2" x 15"
Cavity Volume	1.5 Cu. Ft.
Net Weight	45.4 lbs.



MMV1153BA



UMV1152CA



AMV1154BA

Features

FEATURES

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. See page 12 for more information.
3. **BAKED POTATO:** Touch this pad to cook potatoes. See page 12 for more information.
4. **REHEAT:** Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta. See page 14 for more information.
5. **COOK:** Touch this pad to cook beverage, bacon, frozen dinner, frozen breakfast. See page 13 for more information.
6. **VEGETABLES:** Touch this pad to cook fresh vegetables, frozen vegetables. See page 12 for more information.
7. **PIZZA SLICE:** Touch this pad to reheat pizza. See page 12 for more information.
8. **MORE:** Touch this pad to add more cooking time. See page 10 for more information.
9. **LESS:** Touch this pad to subtract the cooking time. See page 10 for more information.
10. **AUTO DEFROST:** Touch this pad to defrost food by weight. See page 15 for more information.
11. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
12. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
13. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
14. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close door and touch ENTER/START again.
15. **SOUND ON/OFF:** Touch this pad to turn off the sound. OFF will appear in the display.
16. **ADD 30 SEC:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level. See page 9 for more information.
17. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.
18. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 9 for more information.
19. **VENT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 9 for more information.
20. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop light. See page 9 for more information.

Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

Example: To set 8:00.

Clock — 1. Touch **Clock** pad.

8 0 0 — 2. Enter the time by using the number pads.

ENTER START — 3. Touch **ENTER/ START** pad.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 3 minutes.

Kitchen Timer — 1. Touch **Kitchen Timer** pad.

3 0 0 — 2. Enter the time by using the number pads.

ENTER START — 3. Touch **ENTER/ START** pad.

When the time is over, you will hear beeps and **End** will display.

SOUND ON/OFF

Sound On/Off — 1. Touch **Sound On/off** pad. The display shows On.

Sound On/Off — 2. Touch **Sound On/off** pad. The display shows OFF.

ENTER START — 3. Touch **ENTER/ START** pad. The display returns to the time of day.

VENT HI/LO/OFF

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at low speed whenever the oven is on.

Vent Hi/Lo/Off — To operate the vent manually: Touch **Vent** pad once for High fan speed, twice for Low fan speed, or three times to turn the fan off.

NOTE:

- If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LOW setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

ENTER START — Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3** seconds. **L** will appear in the display window with one beep.

Example: To cancel the child lock.

ENTER START — Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3** seconds. **L** will disappear and you hear one beep.

LIGHT HI/LO/OFF

Light Hi/Lo/Off — Touch **Light Hi/Lo/ Off** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/ START** pad at 100% power level.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.

Add 30 Sec. — Touch **Add 30 Sec.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

Operating Instructions

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

0 Less 1 — Touch **0** pad and **1** pad at the same time.

To turn demo mode off, repeat step 1 above.

MORE/LESS

The **More(9)/Less(1)** pads allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the Reheat, Auto Cooking, Add 30 sec, Time Cook modes. Use the **More(9)/Less(1)** pads only after you have already begun cooking with one of these procedures.

9 More — 1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Touch the **More(9)** pad.

Less 1 — 2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Touch the **Less(1)** pad.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

8 3 0 — 1. Enter the cook time.

ENTER START — 2. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

7 3 0 — 1. Enter the cook time.

Power Level — 2. Touch **Power Level** pad.

7 — 3. Enter the power level.

ENTER START — 4. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

See cooking guide for Power levels, page 11.

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles at the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

3 0 0 — 1. Enter the first cook time.

Power Level — 2. Touch **Power Level** pad.

9 More — 3. Enter the power level.

7 3 0 — 4. Enter the second cook time.

Power Level — 5. Touch **Power Level** pad.

7 — 6. Enter the power level.

ENTER START — 7. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Operating Instructions

COOKING GUIDE FOR POWER LEVELS

The 9 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Cook fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• Cook meats, whole poultry. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.

Operating Instructions

POPCORN

⚠ CAUTION

• DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.

Popcorn pad lets you pop 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

To correctly set your microwave oven, follow this chart:

Bag Size-ounces	Times to touch
3.5	Once
3.0 - 3.5	Twice

Example: To pop a 3.5 oz. bag.

Popcorn

1. Touch **Popcorn** pad once.
2. The oven will start automatically.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

IMPORTANT:
When using Auto Cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

BAKED POTATO

The **Baked Potato** pad lets you cook potatoes with the preset times and cook powers. You can choose from 1 to 4 potatoes.

NOTES:
- Cooking times based on an average 8-10 oz. potato.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.

Baked Potato

1. Touch **Baked Potato** pad twice.
2. The oven will start automatically.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Recommended amounts: 1-4 potatoes (about 8-10 ozs. each).

PIZZA SLICE

Pizza Slice pad lets you reheat up to three 3-5 oz. slices of pizza.

Example: To reheat 1 slice of pizza.

Pizza Slice

1. Touch **Pizza Slice** pad once.
2. The oven will start automatically.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Recommended amounts: 1-3 slices, (about 3-5 ozs. per each slice)

NOTE:
Use the **More/Less** pads to fit your temperature preference.

VEGETABLES

The **Vegetables** pad lets you cook Vegetables with the preset times and cook powers.
VEGETABLES provide two preset categories (fresh and frozen) with a choice of 1 to 4 servings for each category.

Example: To cook 2 servings of Frozen vegetables.

Vegetables

1. Touch **Vegetables** pad twice.

2

2. Enter the serving size (1 to 4) using the number pads.

ENTER START

3. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cooking time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

NOTE:
If food is not thoroughly cooked or reheated when using the Auto Cook feature, complete cooking using a power level and cooking time.
DO NOT continue using the **Auto Cook** pad.

Operating Instructions

COOK

Cook pad provides four preset categories for cooking.

Example: To Cook 8 ozs of Frozen Dinner.

Cook 1. Touch **Cook** pad three times.

3 2. Touch number pads to enter quantity, serving size or package weight.

ENTER START 3. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Category	Times to touch	Display
Beverage	once	Ac-1
Bacon	twice	Ac-2
Frozen Dinner	three times	Ac-3
Frozen Breakfast	four times	Ac-4

AUTO COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0-3.5 oz 1 package
Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad when cooking larger potatoes.	1 to 4 potatoes
VEGETABLES	(Fr-1) Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
VEGETABLES	(Fr-2) Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
Pizza Slice		Put 1-3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 3 slices
COOK	(Ac-1) Beverage	Use measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Note: • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverage heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care.	0.5 cup 1 cup 2 cups
COOK	(Ac-2) Bacon	Place 2 paper towels on plate and arrange bacon on towels, do not overlap. Cover with additonal paper towel. Remove paper towel immediately after cooking. Use **More(9)/Less(1)** pads for desired crispness.	2 to 6 slices
COOK	(Ac-3) Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
COOK	(Ac-4) Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.

NOTE:
Desired food temperature varies from person to person.Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.

Operating Instructions

REHEAT

Reheat pad provides three preset categories for reheating.

Example: To reheat 3 servings of Casserole.

Reheat 1. Touch **Reheat** pad 2 times.

3 2. Touch number pads to enter quantity/ servings.

ENTER START 3. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **End** will display.

Category	Times to touch	Display
Dinner Plate	once	rh-1
Casserole	twice	rh-2
Pasta	3 times	rh-3

REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Dinner Plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power. Contents: - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole Pasta	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving. Contents: - Casserole-refrigerated foods. (Examples: Beef stew, Lasagna) - Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	1 to 4 servings

Notes:
- Desired food temperature varies from person to person.Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.
- Allow food to stand 1 to 5 minutes before serving.

Operating Instructions

AUTO DEFROST

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

After touching the **Auto Defrost** pad once, select the food weight. Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.

Auto Defrost — 1. Touch **Auto Defrost** pad.

Less 1 2 — 2. Enter the weight.

ENTER START — 3. Touch **ENTER/ START** pad.

NOTES:

- After you touch **ENTER/ START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.Let stand, covered for 15-30 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

Operating Instructions

COOKING GUIDE

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 lbs.)	10-15 min./lb. for 145° F **(Rare)**	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 to 15 minutes.
	12-17 min./lb. for 160° F **(Medium)**		
	14-19 min./lb. for 170° F **(Well Done)**		
Roast Pork Boneless or bone-in (Up to 4 lbs.)	15-20 min./lb. for 170° F **(Well Done)**	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 to 15 minutes.

- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food		Remove from oven	After standing (10 -15 min.)
Beef	**Rare**	135°F	145°F
	Medium	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Pork	**Medium**	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Poultry	**Dark meat**	170°F	180°F
	Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-10 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 7-10 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Operating Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 4-8 min. / lb Power Level:Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 4-6 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.). A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
OVEN PROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags **only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and out-side. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

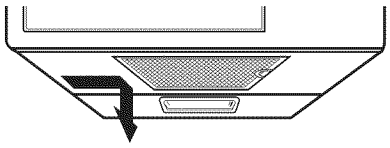
CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

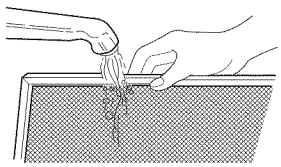
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

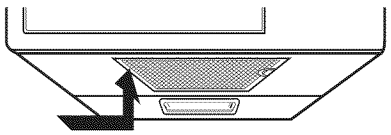
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



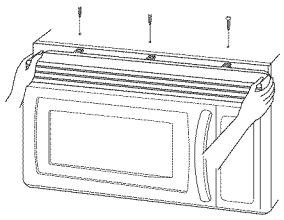
3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



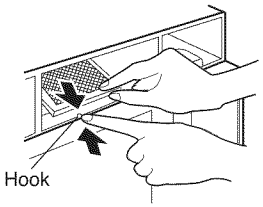
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call
1-800-688-9900 (inside U.S.A) or
1-800-688-2002 (Canada).

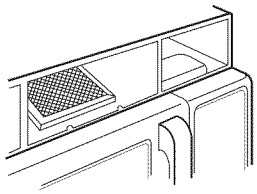
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the two vent grille mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Push the hook and remove old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



7. Replace the grille and 3 screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

CHARCOAL FILTER PART NO.
8310P008-60

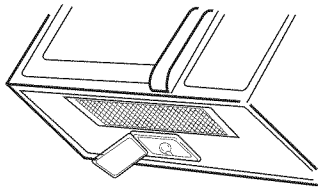
Care and Cleaning

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

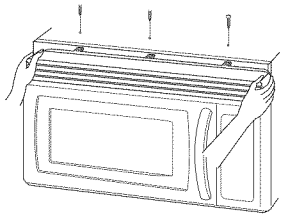
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



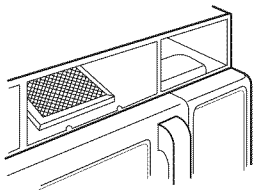
3. Replace bulb with 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

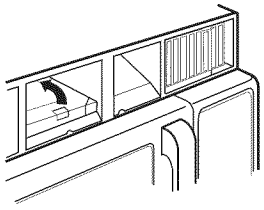
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (3 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the charcoal filter, if present.



6. Press and hold the center snap while lifting the tab on the left corner. Remove the cover. Remove the bulb by turning gently.



7. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 2 screws. Turn the power back on at the main power supply.

OPTIONAL

Filler Kits

UXA3036BDB - BLACK
UXA3036BDW - WHITE
UXA3036BDS - STAINLESS STEEL

When replacing a 36" range hood, the filler kit fills in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation.

Each kit contains two 3" wide filler panels.

Troubleshooting

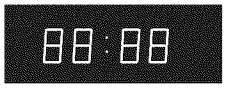
TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.
- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.
- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.
- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display:



- Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.
- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.
- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.
- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.
- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note:
If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

If you have a problem you cannot solve, please call our service line: (1-800-688-9900)

MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO SATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

DE68-03143V
12/07
Printed in Malaysia

Four à micro-ondes plus grand que la normale

Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle MMV1153BA

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 24

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes 26

Obtenir des resultats optimaux pour la cuisson . . 28

Fonctions 29

Manuel d'exploitation 31

Ustensiles de cuisine 40

Entretien et nettoyage 41

Dépannage 43

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAGCORPORATION 44

Guía de uso y cuidado 45

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.
Assurez-vous que le Guide d'utilisation et d'entretien reste avec le four.

N° de pièce. W10177920

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Installateur : Veuillez laisser ce guide avec cet appareil.
Utilisateur : Veuillez lire et conserver ce Guide d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure.
Conservez votre reçu et/ou un chèque barré comme preuve d'achat.
Numéro du modèle _____
Numéro de série_____
Date d'achat _____
Comme nous cherchons sans cesse à améliorer la qualité et les performances de nos appareils, nous devrons peut-être apporter des modifications à l'appareil sans réviser ce guide. Si vous avez des questions, écrivez-nous (indiquez votre numéro de modèle et votre numéro de téléphone) ou contactez par téléphone :

Maytag Services^{LLC}
A l'attention de : CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 (Etats-Unis)
1-800-807-6777 (Canada)
1-800-688-2080 (Etats-Unis, système téléphonique TTY pour malentendants ou muets)
(du lundi au vendredi, de 8h00 à 20h00, heure de l'Est)
Internet : http://www.maytag.com
http://www.amana.com

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les consignes de sécurité Avertissement et Important de ce Guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas réputées couvrir l'ensemble des conditions et des situations potentielles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de discernement lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement du micro-ondes.

Contactez toujours le revendeur, le distributeur, le réparateur agréé ou le fabricant pour tout problème ou état suscitant l'incompréhension.

Apprenez à reconnaître les symboles, avis et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

DANGER – Risques immédiats **RESPONSABLES** de graves blessures ou de la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES** de causer de graves blessures ou la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES de causer des blessures moins importantes.**

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, observez les consignes suivantes :

1. **Ne faites pas** de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et être dangereuse à manipuler.
2. **Ne faites** ni cuire ni réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec leur jaune entier grâce à l'énergie des micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et exploser. Percez le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et autres aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe régulièrement.
4. **Ne faites pas** fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four.
5. Utilisez uniquement du pop-corn en sachets conçus pour une utilisation au micro-ondes et étiquetés comme tels. Le temps de cuisson varie en fonction de la puissance du four. Ne poursuivez pas la cuisson lorsque le maïs n'éclate plus. Le pop-corn pourrait roussir ou brûler. **Ne laissez pas** le four sans surveillance.
6. **N'utilisez pas** des thermomètres de cuisson classiques dans ce four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent créer des arcs électriques, un dysfonctionnement ou des dégâts pour le four.
7. **N'utilisez pas** d'ustensiles métalliques dans ce four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles non adaptés à la cuisson.
9. Lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation du produit.
10. **N'utilisez pas** de papier absorbant contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les fibres synthétiques chauffées pourraient fondre et le papier pourrait s'enflammer.
11. **Ne réchauffez pas** des récipients ou des sachets en plastique hermétiquement fermés dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater et entraîner la rupture du récipient ou du sachet. Percez ou ouvrez le récipient ou le sachet avant la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un pacemaker, consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker à propos des effets de l'énergie des micro-ondes sur le pacemaker.

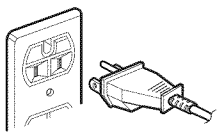
CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit pas être abîmée

Instructions pour la mise à la terre



Votre four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Voir les Instructions d'installation.

Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute subsiste quant au raccordement correct du four à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise de terre par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit 60 hertz ne comportant aucun autre appareil et doté des caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques. Lorsque le four est branché sur un circuit comportant d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être observée et les fusibles peuvent griller.

Le micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, 110-120 V.

Interférence électromagnétique (IEM) – Information de la Commission fédérale des communications (FCC) des Etats-Unis (Etats-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de radiofréquence ; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, en suivant scrupuleusement les instructions du fabricant, il peut créer des interférences pour les émissions radio et la réception de la télévision. Il a été testé et respecte les limites des équipements de radiofréquence dans le cadre de la partie 18 des règles de la FCC, destinées à assurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, rien ne garantit que ces interférences n'interviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement entraîne des interférences avec les émissions radio ou la réception de la télévision, interférences vérifiables en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur doit essayer d'éliminer ces interférences grâce à l'une des méthodes suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- Repositionner le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une autre prise, pour que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable pour toute interférence radio ou télévisuelle causée par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. L'élimination de telles interférences relève de la responsabilité de l'utilisateur.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes

A. **NE FAITES JAMAIS** fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait a une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.

B. **NE PLACEZ JAMAIS** un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.

C. **NE METTEZ PAS** le four en marche s'il est endommagé. Il est particulierement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
   1. la porte (tordue),
   2. les charnieres et les loquets (cassés ou desserrés),
   3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

D. Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT

Il est possible que certains liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, chauffent au-delà du point d'ébullition sans donner l'apparence de bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Les signes visibles de l'ébullition, telles que des bulles ou des frémissements, ne sont pas toujours présents lorsque vous sortez le récipient du four. **EN CONSEQUENCE, IL EST POSSIBLE QU'UN LIQUIDE TRES CHAUD SE METTE BRUSQUEMENT A BOUILLIR LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE.** Pour minimiser les risques de blessure :

1. **Ne faites jamais** trop chauffer un liquide.
2. Mélangez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
3. **N'utilisez pas** des récipients à bord plat et à goulot étroit.
4. Après avoir réchauffé le liquide, laissez le récipient reposer dans le four pendant quelques instants, avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide chauffé.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes.

1. **LISEZ** attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET OBSERVEZ** les consignes spécifiques, dans la section « CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES », page 26.
3. Installez ou positionnez l'appareil **CONFORMEMENT** aux instructions d'installation de ce manuel.
4. Certains produits, comme des œufs entiers et des récipients hermétiquement clos (bocaux en verre fermés, par exemple) peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RECHAUFFES** dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez jamais de produits ou de vapeurs chimiques corrosives dans le four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
6. Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une **SURVEILLANCE ETROITE** en cas d'utilisation de l'appareil par un **ENFANT** ou une **PERSONNE INFIRME**.
7. Voir les instructions de nettoyage de la porte à la section Entretien et nettoyage.
8. Les petits pots pour bébés doivent être ouverts lors du réchauffage, leur contenu doit être mélangé ou secoué avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est prévu pour un usage domestique uniquement.
10. **NE CHAUFFEZ PAS** les biberons le four.
11. **NE METTEZ PAS** ce four en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a lui-même été endommagé ou s'il est tombé.
12. Toute opération de maintenance sur ce four (et son cordon d'alimentation) doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. La maintenance de ce four nécessite des outils spéciaux. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
13. **NE COUVREZ** et ne bloquez jamais les orifices de ventilation ou des filtres de ce four.
14. **NE STOCKEZ PAS** ce four en extérieur. **N'UTILISEZ PAS** ce produit à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, etc.
15. **N'IMMERGEZ** jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
16. Conservez le cordon d'alimentation **A DISTANCE** de toute surface **CHAUDE**.
17. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyez fréquemment le système de ventilation.
19. **NE LAISSEZ PAS** de la graisse s'accumuler dans la ventilation ou sur les filtres.
20. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les filtres du système de ventilation. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager les filtres.
21. Lorsque de la nourriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
22. Ce four peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique mesurant au maximum 91,5 cm de large.

⚠ ATTENTION

Pour écarter les risques d'incendie dans le four :

a. **NE LAISSEZ PAS cuire les aliments trop longtemps.** Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.

b. Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four **FERMEE**, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur).

d. **N'UTILISEZ PAS** la cavité du four comme lieu de stockage. **NE LAISSEZ PAS** des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

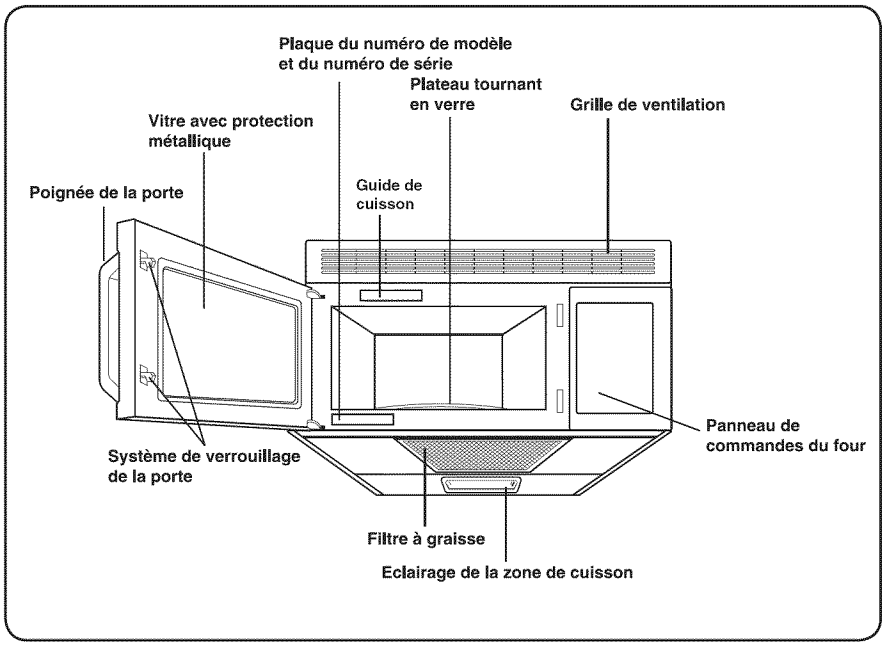
Obtenir des resultats optimaux pour la cuisson

Pour tirer le meilleur parti de votre four à micro-ondes, lisez et suivez les directives ci-dessous.

- **Température de stockage :** Les aliments qui sortent du congélateur ou du réfrigérateur mettent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.

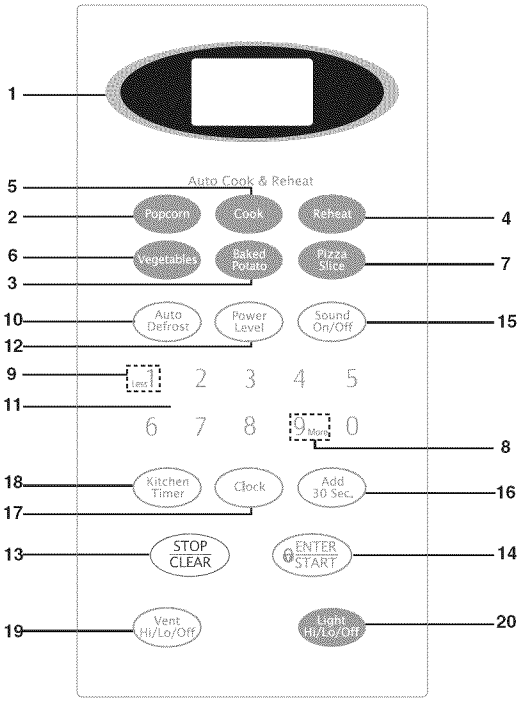
  Le temps indiqué dans les recettes de ce livre est basé sur la température normale de stockage des aliments.
- **Taille :** Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux ; des morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus régulière. Pour une cuisson régulière, réduisez la puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.
- **Humidité naturelle :** Les aliments très humides cuisent de façon plus régulière car l'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.
- **Mélangez** les aliments de l'extérieur vers le centre, notamment les plats en sauce et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur et d'accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de mélanger constamment.
- **Retournez** les aliments comme les côtes de porc, les pommes de terre au four ou le chou-fleur à la moitié du temps de cuisson, afin d'exposer tous les côtés de façon homogène à l'énergie des micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plat.
- **Disposez** les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat.
- **Protégez,** avec de **petits** morceaux de papier aluminium, les parties des aliments qui cuisent vite, comme les ailes et les cuisses de volaille.
- **Laissez reposer :** Après avoir sorti les aliments du micro-ondes, couvrez-les avec du papier aluminium et laissez-les reposer pour terminer la cuisson à cœur et éviter que les bords extérieurs ne soient trop cuits. La durée du repos dépend de la densité et de la surface de l'aliment.
- **Envelopper dans du papier paraffiné ou absorbant :** Les sandwiches et beaucoup d'autres aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant de passer au micro-ondes pour éviter qu'ils ne sèchent.

Fonctions

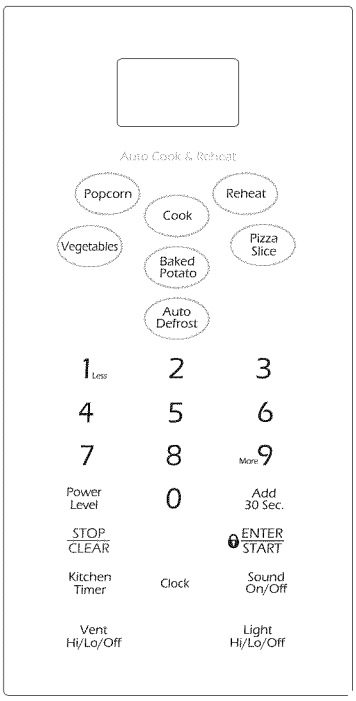


CARACTERISTIQUES DU FOUR

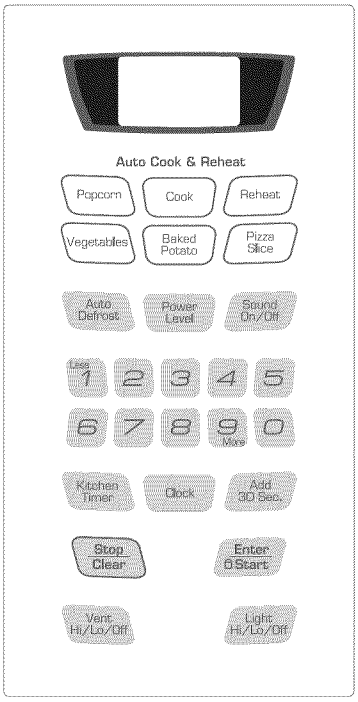
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Alimentation d'entrée	1650 W
Puissance de cuisson	1000 W (norme CEI 60705)
Fréquence	2450 MHz
Courant nominal	14,5 A
Dimensions extérieures (L x H x P)	759 x 419 x 381 mm
Volume intérieur	42,5 L
Poids net	20,5 kg



MMV1153BA



UMV1152CA



AMV1154BA

Fonctions

CARACTERISTIQUES

1. **CADRAN D'AFFICHAGE :**Le cadran d'affichage comporte une horloge et des indicateurs de l'heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (POP-CORN):** Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes. Voir page 34 pour plus d'informations.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR):** Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre. Voir page 34 pour plus d'informations.
4. **REHEAT (RECHAUFFAGE):** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes. Voir page 34 pour plus d'informations.
5. **COOK (CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour cuire un liquide, du bacon, un plat surgelé, un petit-déjeuner surgelé. Voir page 35 pour plus d'informations.
6. **VEGETABLES (LEGUMES):** Appuyez sur ce bouton pour cuire des légumes frais ou surgelés. Voir page 34 pour plus d'informations.
7. **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA) :** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza. Voir page 34 pour plus d'informations.
8. **MORE (PLUS):** Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson. Voir page 32 pour plus d'informations.
9. **LESS (MOINS):** Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson. Voir page 32 pour plus d'informations.
10. **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE):** Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré. Voir page 37 pour plus d'informations.
11. **NUMBER (CHIFFRE):** Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.
12. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE):** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
13. **STOP/CLEAR (STOP/ ANNULER):** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.
14. **ENTER/START (ENTREE/ DEPART):** Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, appuyez à nouveau sur ENTER/START (ENTREE/ DEPART).
15. **SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/ DESACTIVE):** Appuyez sur ce bouton pour désactiver le son. OFF (ARRET) apparaît dans le cadran d'affichage.
16. **ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S) :** Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal. Voir page 31 pour plus d'informations.
17. **CLOCK (HORLOGE):** Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure. Voir page 31 pour plus d'informations.
18. **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson. Voir page 31 pour plus d'informations.
19. **VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/FAIBLE/ARRET):** Appuyez sur ce bouton pour mettre en marche ou arrêter le ventilateur. Voir page 31 pour plus d'informations.
20. **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET):** Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage de la zone de cuisson. Voir page 31 pour plus d'informations.

Manuel d'exploitation

POUR EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

Cette section détaille les concepts sous-jacents à la cuisson micro-ondes et vous présente les bases indispensables pour faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire ces informations avant toute utilisation.

⚠ ATTENTION

- Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.
- Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez ni grès, ni papier d'aluminium, ni ustensiles métalliques ou décorés avec du métal dans ce four.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple : Pour régler 8h00.

Clock — 1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.

8 0 0 — 2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Pour régler 3 minutes.

Kitchen Timer — 1. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON).**

3 0 0 — 2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**

Lorsque le temps s'est écoulé, vous entendez plusieurs bips et **End** (Fin) s'affiche.

SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/DESACTIVE)

Sound On/Off — 1. Appuyez sur le bouton **SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/DESACTIVE)**. Le cadran affiche On (Activé).

Sound On/Off — 2. Appuyez sur le bouton **SOUND ON/OFF (SON ACTIVE/DESACTIVE)**. Le cadran affiche OFF (DESACTIVE).

ENTER START — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**. Le cadran affiche de nouveau l'horloge.

VENT HI/LO/OFF (VENTILATION FORTE/ FAIBLE/ARRET)

La ventilation élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson. La ventilation fonctionne en vitesse lente à chaque utilisation du four.

Vent Hi/Lo/Off — Pour faire fonctionner manuellement la ventilation : Appuyez sur **VENT (VENTILATION)** une fois pour obtenir une vitesse élevée du ventilateur, deux fois pour une vitesse lente ou trois fois pour désactiver le ventilateur.

REMARQUE :

- Si la température monte trop autour du four à micro-ondes, le ventilateur de l'évacuation est automatiquement activé sur le réglage LOW (FAIBLE) pour refroidir le four. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Dans ce cas, le ventilateur ne peut pas être éteint.

CHILD LOCK (SECURITE ENFANT)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commandes.

Exemple : Pour activer la sécurité enfant.

ENTER START — Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/ DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. **L** s'affiche dans le cadran et un bip est émis.

Exemple : Pour désactiver la sécurité enfant.

ENTER START — Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/ DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de **3** secondes. **L** disparaît et un bip est émis.

LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET)

Light Hi/Lo/Off — Appuyez sur le bouton **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE HI/LO/OFF)** une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S)

Gagnez du temps grâce à cette commande simplifiée, qui vous permet de régler et lancer rapidement la cuisson micro-ondes sans même appuyer sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)** au niveau de puissance maximum.

Exemple : Pour régler ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S) sur 2 minutes.

Add 30 Sec. — Appuyez 4 fois sur le bouton **ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S)**. Le four débute la cuisson et le cadran affiche le décompte du temps.

Manuel d'exploitation

MODE DE DEMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le Mode de démonstration pour voir comment fonctionne le four, sans qu'une cuisson soit lancée.

0 Less 1 — Appuyez simultanément sur les boutons **0** et **1**.

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

MORE/LESS (PLUS/ MOINS)

Les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/ Moins)** vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'en mode Reheat (Réchauffage), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson), Add 30 sec (Ajouter 30 s) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

9 More — 1. Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **MORE (PLUS)** (9).

Less 1 — 2. Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **LESS (MOINS)** (1).

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ELEVES

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.

8 3 0 — 1. Entrez le temps de cuisson.

ENTER START — 2. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFERIEURS

La cuisson à la puissance MAXIMUM n'offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

7 3 0 — 1. Entrez le temps de cuisson.

Power Level — 2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7 — 3. Entrez le niveau de puissance.

ENTER START — 4. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART).**

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 33.

CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE DE CUISSON

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l'un à l'autre et enchaîner ainsi jusqu'à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

Exemple : Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.

3 0 0 — 1. Entrez le premier temps de cuisson.

Power Level — 2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

9 More — 3. Entrez le niveau de puissance.

7 3 0 — 4. Entrez le deuxième temps de cuisson.

Power Level — 5. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

7 — 6. Entrez le niveau de puissance.

ENTER START — 7. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Manuel d'exploitation

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE INFERIEURS

Les 9 niveaux de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM) vous permettent de choisir le niveau de puissance le plus adapté à l'aliment en cours de cuisson. Le tableau ci-dessous répertorie tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments dont la cuisson est optimale pour chaque niveau et la puissance micro-ondes utilisée.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE MICRO-ONDES	UTILISATION
10 High	100%	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du bœuf haché. • Faire du caramel. • Faire cuire des fruits et légumes frais. • Faire cuire du poisson et de la volaille. • Préchauffer un plat à gratin. • Réchauffer des boissons. • Faire cuire des tranches de bacon.
9	90%	• Réchauffer rapidement des tranches de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et du poivron vert.
8	80%	• Tout réchauffer. • Faire cuire des œufs brouillés.
7	70%	• Faire cuire du pain et des produits céréaliers. • Faire cuire des plats au fromage, du veau. • Faire cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des gâteaux individuels.
6	60%	• Faire cuire des pâtes.
5	50%	• Faire cuire de la viande, une volaille entière. • Faire cuire une crème. • Faire cuire un poulet ou une dinde entier(ère), des côtes levées, un carré d'agneau, un rôti de surlonge.
4	40%	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats cuisines surgelés.
3	30%	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Faire cuire des aliments en petite quantité. • Terminer la cuisson d'un plat en sauce, d'un morceau de bœuf et de certaines sauces.
2	20%	• Ramollir du beurre et du fromage à tartiner. • Chauffer des aliments en petite quantité.
1	10%	• Ramollir de la crème glacée. • Faire lever une pâte à la levure.

Manuel d'exploitation

POPCORN (POP-CORN)

⚠ ATTENTION

- NE LAISSEZ PAS le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du pop-corn.

La fonction **POPCORN** (POP-CORN) vous permet de préparer des sachets de 85 et 100 g de pop-corn préemballé spécial micro-ondes. Ne chauffez qu'un seul paquet à la fois. Si vous utilisez une machine à pop-corn spéciale micro-ondes, suivez les instructions du fabricant.

Pour régler correctement votre four à micro-ondes, suivez ce tableau :

Taille du sachet (g)	Appuyez sur le bouton
3.5	une fois
3.0 - 3.5	deux fois

Exemple : Pour faire un sachet de 100 g.

Popcorn

1. Appuyez une fois sur le bouton **Popcorn** (Pop-corn).
2. Le four démarre automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Quantités recommandées : 80 à 100 g.

IMPORTANT :
Lors de l'utilisation de la fonction Auto Cook (Cuisson auto), le four doit refroidir pendant 5 minutes entre chaque cycle, sinon la cuisson ne s'effectuera pas correctement.

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

Le bouton **BAKED POTATO** (POMME DE TERRE AU FOUR) vous permet de préparer des pommes de terre avec les temps et puissances de cuisson prédéfinies. Vous pouvez choisir de 1 à 4 pommes de terre.

REMARQUE :

- Temps de cuisson basés sur une pomme de terre moyenne (225 à 285 g).
- Avant la cuisson, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Exemple : Pour cuire 2 pommes de terre.

Baked Potato

1. Appuyez deux fois sur le bouton **Baked Potato** (Pomme de terre cuite).
2. Le four démarre automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Quantités recommandées :
1 à 4 pommes de terre (de 225 à 285 g chacune).

PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction **PIZZA SLICE** (PART DE PIZZA) vous permet de réchauffer jusqu'à trois parts de pizza de 85 à 140 g chacune.

Exemple : Pour réchauffer 1 part de pizza.

Pizza Slice

1. Appuyez une fois sur le bouton **Pizza Slice** (Part de pizza).
2. Le four démarre automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Quantités recommandées : 1 à 3 arts (de 85 à 140 g chacune).

REMARQUE :
Utilisez les touches **More(9)/ Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

VEGETABLES (LEGUMES)

Le bouton **VEGETABLES** (LEGUMES) vous permet de préparer des légumes avec les temps et puissances de cuisson prédéfinies.

La fonction VEGETABLES (Légumes) offre deux catégories présélectionnées (frais et congelés), chacune proposant un choix de 1 à 4 portions.

Exemple : Pour cuire 2 portions de légumes surgelés.

Vegetables

1. Appuyez une fois sur le bouton **Vegetables (Légumes)**.

2

2. Entrez la taille de portion (1 à 4) à l'aide des touches numériques.

ENTER START

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/ DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

REMARQUE :
Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou réchauffés avec la fonction Auto Cook (Cuisson auto), achevez la cuisson à l'aide des fonctions Power level (Niveau de puissance) et Cooking time (Temps de cuisson). **N'UTILISEZ** PLUS la touche Auto Cook (Cuisson auto).

Manuel d'exploitation

COOK (CUISSON)

La fonction **COOK (CUISSON)** propose quatre catégories de cuisson prédéfinies.

Exemple : Pour cuire un plat surgelé de 225 g.

Cook 1. Appuyez 3 fois sur le bouton **Cook**

3 2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité, la taille de portion ou le poids.

ENTER START 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Boissons	une fois	Ac-1
Bacon	deux fois	Ac-2
Plat surgelé	3 fois	Ac-3
Petit déjeuner surgelé	4 fois	Ac-4

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Pop-corn		Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet
Pommes de terre		Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 4 pommes de terre
VEGETABLES (LEGUMES)	(Fr-1) Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More(9)** (Plus) lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	(Fr-2) Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More(9)** (Plus) lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
Part de pizza		Placez 1 à 3 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Utilisez le bouton **More(9)** (Plus) afin d'augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 3 parts
COOK (CUISSON)	(Ac-1) Boissons	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau. Remarque : • Temps de réchauffage basés sur une tasse de 230 g. • Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes. • Manipulez le récipient avec précaution.	0,5 tasse 1 tasse 2 tasses
	(Ac-2) Bacon	Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette et posez y les tranches de bacon, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez le bacon avec de l'essuie-tout. Retirez les feuilles de papier essuie-tout juste après la cuisson. Utilisez les boutons **More(9)** ou **Less(1)** (Plus ou Moins) pour que le bacon soit croustillant à souhait.	2 à 6 parts
	(Ac-3) Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	(Ac-4) Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.	115 à 230 g

Remarques :
Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Manuel d'exploitation

REHEAT (RECHAUFFAGE)

La fonction REHEAT (RECHAUFFAGE) propose quatre catégories de réchauffage prédéfinies.

Exemple : Pour réchauffer 3 parts de plat en sauce.

Reheat 1. Appuyez **2** fois sur le bouton **Reheat (Réchauffage)**.

3 2. Les touches numériques permettent d'entrer la quantité/les portions.

ENTER START 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/ START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **End (Fin)** s'affiche.

Catégorie	Appuyez sur le bouton	Affichage
Assiette	une fois	rh-1
Plat en sauce	deux fois	rh-2
pâtes	3 fois	rh-3

TABLEAU DE RECHAUFFAGE

CATEGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITE
Assiette	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette.Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction REHEAT (RECHAUFFAGE), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Ingrédients - 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce pâtes	Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction AUTO REHEAT (RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. Ingrédients - Plats préparés à réchauffer (Exemples : ragoût de bœuf, lasagnes) - Spaghetti et ravioli, aliments réfrigérés en conserves	1 à 4 portions

Remarques:
- Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.
- Laissez les aliments reposer 1 à 5 minutes avant de servir.

Manuel d'exploitation

AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)

Le four dispose d'options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) repose sur un mécanisme intégré de signal sonore qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation.

Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**, sélectionnez le poids des aliments. Fourchette de poids disponible : 45 g à 2,725 kg.

Exemple : Pour décongeler 545 g de viande.

Auto Defrost
1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.

Less 1 2
2. Entrez le poids.

ENTER START
3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

REMARQUES :

- Après avoir appuyé sur **ENTER/ START (ENTREE/DEPART)**, le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bip pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parts décongelées, puis remettez les parts surgelés dans le four et appuyez sur **ENTER/ START (ENTREE/DEPART)** pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

- Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Plat	Quantité recommandée	Procédure
Rôti de bœuf, porc	1,1 à 2,725 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas.Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 15 à 30 minutes en couvrant.
Steaks, côtelettes, poisson	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez les aliments.Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,1 à 2,725 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

CONSEILS DE DECONGELATION

- Lors de l'utilisation de la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE), le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (poids de l'aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) uniquement pour des aliments crus. La fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) donne d'excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à – 18 °C (sortis directement d'un vrai congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à – 15 °C au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d'éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu'un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu'ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s'ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l'intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d'endommager le revêtement du four.

Manuel d'exploitation

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Plat	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf sans os (jusqu'à 1,8 kg)	22 à 33 min./kg à 63 °C **(saignant)**	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	27 à 38 min par livre à 71 °C **(à point)**		
	31 à 42 min./kg à 76 C **(bien cuit)**		
Rôti avec ou sans os (jusqu'à 1,8 kg)	33 à 44 min./kg à 76 C **(bien cuit)**	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.

- Vous pouvez vous attendre à une augmentation de température durant le temps de repos.

Plat		Retirer du four	Après un temps de repos (10-15min.)
Bœuf	**Saignant**	57,22 °C	62,78 °C
	A point	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Porc	**A point**	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Volaille	**Très cuit**	76,67 °C	82,22 °C
	Peu cuit	71,11 °C	76,67 °C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson : 16 à 22 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson : 16 à 22 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou du papier absorbant pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Steaks jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 16 à 24 min./kg Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 9 à 18 min./kg Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 9 à 14 min./kg Niveau de puissance : Moyenne haute (7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four.
  Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Ustensiles de cuisine

GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

A UTILISER	A NE PAS UTILISER
VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour les chaleurs élevées) : Plats polyvalents, moules à pain, plats à tarte, moules à gâteau, verres mesureurs, casseroles et bols sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Bols, tasses, plats de service et assiette sans bordure métallique. **PLASTIQUE :** Film en plastique (comme couvercle) : posez le film en plastique lâchement sur le plat et appuyez sur les bords. Film en plastique percé, en remontant légèrement un bord pour laisser s'échapper l'excédent de vapeur. Le plat doit être assez profond pour que le film en plastique ne touche pas les aliments. Lorsque les aliments chauffent, ils peuvent faire fondre le film en plastique à chaque point de contact. Utilisez des plats et tasses en plastique, des récipients de congélation semi-rigides et des sachets en plastique **uniquement pour des temps de cuisson réduits. Utilisez-les avec soin car le plastique peut ramollir au contact des aliments chauds.** **PAPIER :** Papier absorbant, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en carton sans bordure ou dessin métallique. Vérifiez sur l'étiquette du fabricant que le produit s'utilise dans un four à micro-ondes.	**USTENSILES METALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre le aliments et entraîne une cuisson irrégulière. Evitez donc les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent créer des arcs électriques susceptibles d'endommager votre four à micro-ondes. **DECORATION METALLIQUE :** Vaisselle avec bordure ou bande métallique, cocottes, etc. La bordure métallique empêche la cuisson normale et peut endommager le four. **PAPIER ALUMINIUM :** Evitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles gênent la cuisson et peuvent créer des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de volaille. Laissez TOUT papier aluminium au moins à 2,5 cm des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les bols et planches en bois peuvent sécher et se fendre ou craquer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les corbeilles réagissent de la même façon. **USTENSILES COUVERTS ENTIEREMENT :** Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique de légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Des sachets complètement fermés pourraient exploser. **PAPIER KRAFT :** Evitez d'utiliser des sachets en papier kraft. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES DEFECTUEUX OU ABIMES :** Un ustensile fêlé, défectueux ou abîmé peut casser dans le four. **LIENS METALLIQUES DE FERMETURE :** Retirez les liens métalliques de fermeture des sachets en papier ou en plastique. Ils chauffent et pourraient entraîner un incendie.

Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour plus d'efficacité et de sécurité, nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four. Veillez tout spécialement à ce que le panneau intérieur de la porte et la face avant du four ne soient pas souillés par de la graisse ou des aliments. **N'utilisez jamais de poudre ou de tampons nettoyeurs agressifs.** Essuyez l'intérieur et l'extérieur du micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de l'évacuation, avec un chiffon doux et une solution détergente douce et chaude (et non brûlante). TPuis rincez et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome et lustrez les surfaces en chrome, en métal et en aluminium. Essuyez immédiatement les projections avec du papier absorbant humide, notamment après avoir cuisiné du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire.

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance Maximum pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

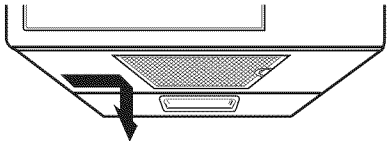
NETTOYAGE DU FILTRE A GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

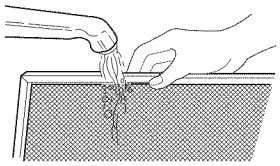
⚠ ATTENTION

Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.

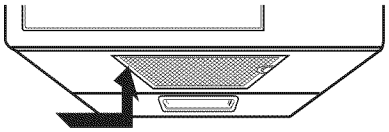
1. Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



2. Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque ; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



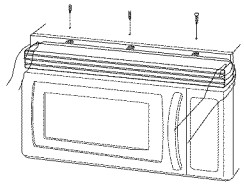
3. Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.



REMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON

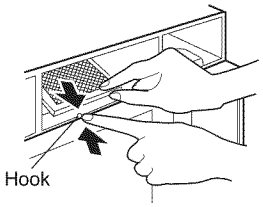
Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, voire plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service pièces détachées du centre de service agréé le plus proche de chez vous ou appelez le **1-800-688-9900** (Etats-Unis) ou le **1-800-688-2002** (Canada).

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les deux vis de fixation de la grille de ventilation (3 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.

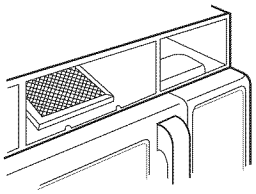


5. Retirez le filtre usagé.

Entretien et nettoyage



6. Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



7. Remplacez la grille et les 3 vis, puis fermez la porte. Rétablissez l'alimentation secteur et réglez l'horloge.

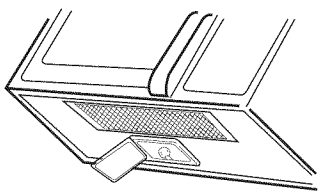
FILTRE A CHARBON,
REFERENCE : 8310P008-60

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DE NUIT/DE LA ZONE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

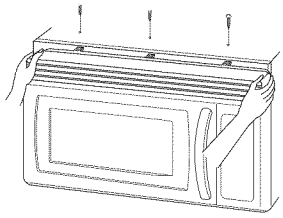
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.



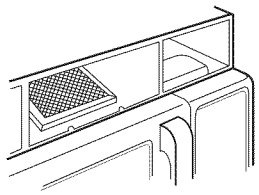
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
4. Replacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation secteur.

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DU FOUR

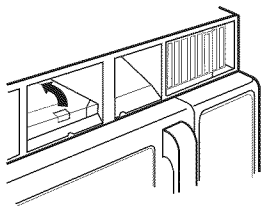
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (3 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez le filtre à charbon actif si l'appareil en est équipé.



6. Maintenez enfoncé le fermoir central tout en soulevant la languette au niveau du coin gauche. Retirez le couvercle. Retirez l'ampoule en la faisant tourner doucement.



7. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 40 watts.
8. Replacez le support de l'ampoule.
9. Replacez la grille et les 3 vis. Poussez le haut du couvercle pour qu'il reprenne sa place avec un claquement. Replacez les vis de fixation. Rétablissez l'alimentation secteur.

EN OPTION

Kits de finition

UXA3036BDB - NOIR
UXA3036BDW - BLANC
UXA3036BDS - INOXIDABLE ACIER

Lorsque vous remplacez une hotte de 36", le kit de finition remplit la largeur restante pour donner un fini d'apparence intégrée.
Pour une installation entre armoires uniquement ; ne convient pas pour une installation sur le côté d'une armoire.
Chaque kit contient deux panneaux de finition de 3" de large.

Dépannage

GUIDE DE DEPANNAGE

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.
- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.
- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur **STOP/CLEAR (STOP/ANNULER)** et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.
- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message :

- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.
- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.
- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.
- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.
- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Remarque :
Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, contactez notre service d'assistance : (1-800-688-9900)

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAGCORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

DE68-03143V
12/07
Imprimé en Malaysia

Horno de microondas para instalar sobre la estufa

Guía de uso y cuidado

Modelo MMV1153BA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 46

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva 48

Obtener los mejores resultados de cocción. 50

Características. 51

Manual de instrucciones. 53

Utensilios para cocinar. 62

Cuidado y limpieza 63

Solución de problemas. 65

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG CORPORATION 68

Conserve las instrucciones para consultas futuras.
Asegúrese de que esta Guía de uso y cuidado se conserve con el horno.

Pieza Nro. W10177920

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Instalador : Conserve esta guía con el electrodoméstico.
Consumidor : Lea y conserve esta Guía de uso y cuidado para consultas futuras.
Conserve el recibo de venta y/o la cuenta cancelada como prueba de compra.
Número de modelo _____
Número de serie_____
Fecha de compra _____
En nuestro esfuerzo permanente por mejorar la calidad y el desempeño de nuestros electrodomésticos, puede ser necesario efectuar cambios al electrodoméstico sin analizar esta guía.
Si tiene preguntas, escríbanos (incluya su número de modelo y un número telefónico) o llame a :

Maytag Services LLC
Attn : CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 EE.UU.
1-800-807-6777 Canadá
1-800-807-6777 (TTY de EE.UU para personas con deficiencias auditivas o del habla)
(Lun.-Vie., 8 a.m.-8 p.m. Hora del Este)
Internet : http://www.maytag.com
http://www.amana.com

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta Guía de uso y cuidado no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe actuar con sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice el mantenimiento o ponga en funcionamiento el microondas.

Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprende.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas leves.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, cumpla lo siguiente :

1. **No** fría en grasa abundante en el horno. La grasa podría recalentarse y se peligrosa de manipular.
2. **No** cocine ni recaliente huevos con cáscara o con yema entera utilizando energía de microondas. Podría acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Perfore la piel de las papas, tomates y alimentos simulares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.
4. **No** ponga en funcionamiento el horno si carga o alimentos dentro.
5. Utilice sólo las palomitas de maíz que vienen en paquetes diseñados y rotulados para uso en el microondas. El tiempo de cocción varía según el vatiaje del horno. **No** siga calentando después de que las palomitas de maíz dejaron de estallar. De lo contrario se chamuscarán o quemarán. **No** descuide el microondas.
6. **No** utilice termómetros de cocción comunes en el horno.
   La mayoría de los termómetro de cocción contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **No** utilice utensilios de metal en el horno.
8. **Nunca** utilice papel, plástico u otro material combustible que no esté destinado a la cocción.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustible, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **No** utilice toallas de papel que contengan nailon u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendiara.
11. **No** caliente recipientes sellados ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompiera. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de la cocción.
12. Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con su médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

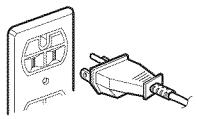
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o la muerte, este horno debe conectarse a tierra y el enchufe no debe alterarse

Instrucciones de conexión a tierra



El horno DEBE estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de que haya un cortocircuito. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o centro de servicio calificado si no comprende bien las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda respecto de si el horno está conectado a tierra correctamente

No utilice un cable prolongador. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 Hz separado con los valores eléctricos nominales mostrados en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, quizás sea necesario un aumento en los tiempos de cocción y pueden saltar los fusibles.

El microondas funciona con la corriente normal doméstica, 110-120V.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. solamente)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, y si no se instala y se utiliza correctamente, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para Equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente distinto para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El **fabricante** no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** de este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se ocasionen daños a :
   1. la puerta (doblada),
   2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
   3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

D. El horno no debe ser regulado o reparado por ninguna persona excepto el personal de servicio debidamente calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a las personas :

1. **No** caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. **No** utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas o exposición a energía de microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 48.
3. Instale o coloque este horno **SÓLO** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
5. Utilice este horno **SÓLO** para el propósito para el que se diseñó como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando lo utilizan **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y Limpieza.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben abrirse para calentarse y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
9. **NO** utilice este horno para propósitos comerciales. Está fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** ponga en funcionamiento este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona bien, o si sufrió algún daño o se cayó.
12. Este horno, incluyendo el cable de alimentación, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar el horno. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otras aberturas del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** utilice este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cable o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la mesada.
18. Limpie la campana de ventilación con frecuencia.
19. **NO** permita que se acumule la grasa en la campana o los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flambee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede utilizarse sobre estufas a gas o eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio en la parte interior del horno :

a. **NO** cocine demasiado la comida. Preste atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor.

d. **NO** use la parte interna del horno para almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocción o alimentos en la parte interna del horno cuando no se utiliza.

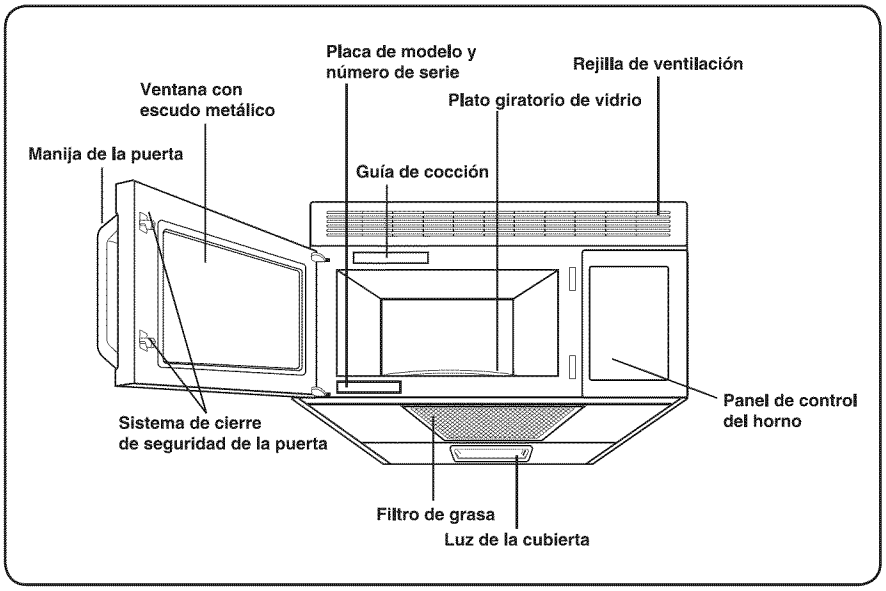
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Obtener los mejores resultados de cocción

Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las pautas a continuación.

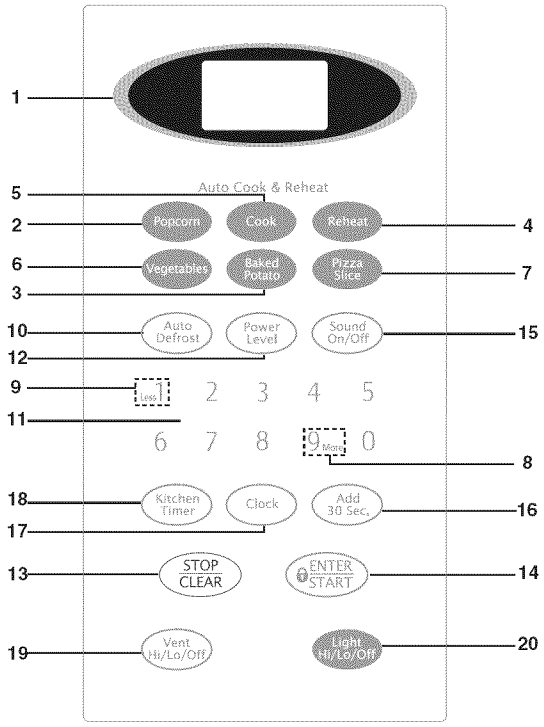
- **Temperatura de almacenamiento :** Los alimentos que se sacan del freezer o refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
- **Tamaño :** Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los de mayor tamaño, los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja. Para una cocción uniforme, reduzca la potencia cuando cocina trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural :** Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía del microondas se ve atraída por las moléculas de agua.
- **Revuelva** los alimentos tales como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor en forma pareja y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta** los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las papas al horno, las carnes asadas o la coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato.
- **Acomode** los alimentos de formas desparejas, tales como las presas de pollo o los filetes de salmón con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato.
- **Proteja** con pedazos **pequeños** de papel de aluminio las partes de los alimentos que puedan cocinarse más rápidamente, tales como las puntas de las alas o los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar :** Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con papel de aluminio o la tapa del recipiente y déjelo reposar para que se termine de cocinar en el centro y para evitar que los bordes externos se cocinen demasiado. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie del alimento.
- **Envolver en papel de cera o en una toalla de papel :** Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan horneado previamente deben envolverse antes de calentarlos en el microondas para evitar que se sequen.

Características

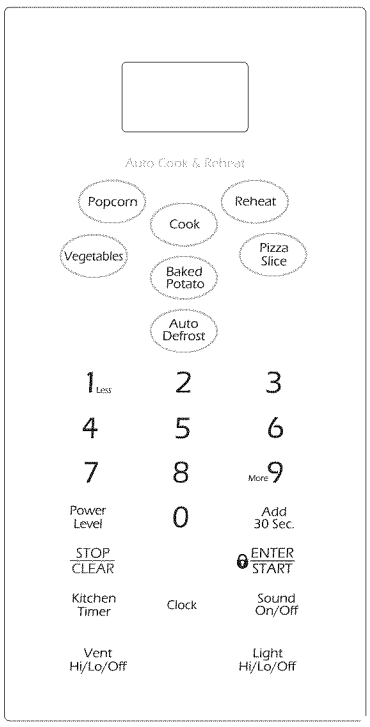


ESPECIFICACIONES DEL HORNO

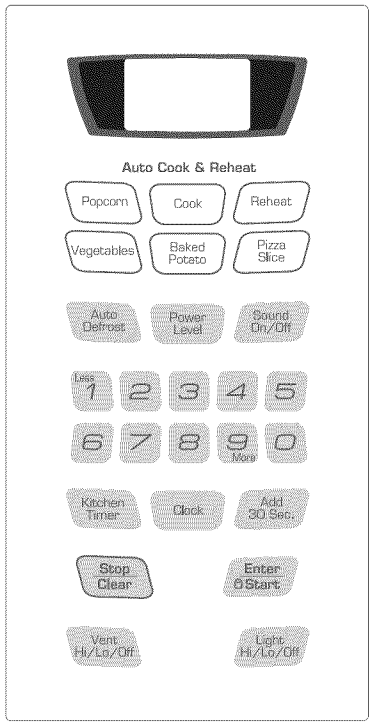
Alimentación eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de entrada	1650 W
Potencia de cocción	1000 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2450 MHz
Potencia nominal	14,5 A
Dimensiones exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	759 x 419 x 381 mm
Capacidad interior	1,5 pies cúbicos
Peso neto	45,4 lbs.



MMV1153BA



UMV1152CA



AMV1154BA

Características

CARACTERÍSTICAS

1. **DISPLAY (PANTALLA):** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ):** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. Consulte la página 56 para obtener más información.
3. **BAKED POTATO (PAPA AL HORNO):** Oprima esta tecla para cocinar papas. Consulte la página 57 para obtener más información.
4. **REHEAT (RECALENTAMIENTO):** Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida, guisos y pastas. Consulte la página 58 para obtener más información.
5. **COOK (COCCIÓN):** Oprima esta tecla para cocinar bebidas, tocino, comidas congeladas, desayunos congelados. Consulte la página 57 para obtener más información.
6. **VEGETABLES (VERDURAS):** Oprima esta tecla para cocinar verduras frescas o verduras congeladas. Consulte la página 56 para obtener más información.
7. **PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA) :** Oprima esta tecla para recalentar la pizza. Consulte la página 56 para obtener más información.
8. **MORE (MÁS):** Oprima esta tecla para agregar más tiempo de cocción. Consulte la página 54 para obtener más información.
9. **LESS (MENOS):** Oprima esta tecla para restar tiempo de cocción. Consulte la página 54 para obtener más información.
10. **AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO):** Oprima esta tecla para descongelar alimentos según el peso. Consulte la página 60 para obtener más información.
11. **NÚMERO:** Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
12. **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA):** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
13. **STOP/CLEAR (APAGAR/ANULAR):** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
14. **ENTER/START (INGRESAR/ COMENZAR):** Oprima esta tecla para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, oprima INGRESAR/ COMENZAR nuevamente.
15. **SOUND ON/OFF (SONIDO ACTIVADO/DESACTIVADO):** Oprima esta tecla para desactivar el sonido. Aparecerá la palabra "OFF" (desactivado) en la pantalla.
16. **ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG) :** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%. Consulte la página 53 para obtener más información.
17. **CLOCK (RELOJ):** Oprima esta tecla para ingresar la hora del día. Consulte la página 53 para obtener más información.
18. **KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la cocina. Consulte la página 53 para obtener más información.
19. **VENT HI/LO/OFF (VENTILACIÓN ALTA/BAJA/APAGADA):** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador. Consulte la página 53 para obtener más información.
20. **LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/ BAJA/APAGADA):** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta. Consulte la página 53 para obtener más información.

Manual de instrucciones

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

Esta sección describe los conceptos relativos a la cocción con microondas y los conocimientos básicos que debe conocer para manejar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de utilizarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales no utilice recipientes de barro cocido, papel de aluminio, utensilios de metal ni con adornos de metal en el horno.

CLOCK (RELOJ)

Ejemplo : Para poner el reloj a las 8:00.

Clock — 1. Oprima la tecla **CLOCK**.

8 0 0 — 2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.

ENTER START — 3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

Puede utilizar su horno de microondas como temporizador. Utilice el Temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo : Para programar 3 minutos.

Kitchen Timer — 1. Oprima la tecla **KITCHEN TIMER.**

3 0 0 — 2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.

ENTER START — 3. Oprima la tecla **ENTER/ START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo, escuchará señales sonoras y aparecerá la palabra **End** (Fin).

SOUND ON/OFF (SONIDO ACTIVADO/ DESACTIVADO)

Sound On/Off — 1. Oprima la tecla **SOUND ON/OFF**. La pantalla muestra la palabra On (activado).

Sound On/Off — 2. Oprima la tecla **SOUND ON/OFF**. La pantalla muestra la palabra OFF (desactivado).

ENTER START — 3. Oprima la tecla **ENTER/ START**. La pantalla vuelve a la hora del día.

VENT HI/LO/OFF (VENTILACIÓN ALTA/BAJA/ APAGADA)

La ventilación quita el vapor de agua y otro vapores de la superficie de cocción. La ventilación funcionará a baja velocidad siempre que el horno esté encendido.

Vent Hi/Lo/Off — Para accionar la ventilación en forma manual: Oprima la tecla **VENT** una vez para alta velocidad, dos veces para baja velocidad o tres veces para apagar el ventilador.

NOTA :

- Si la temperatura sube demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en LOW (baja) para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. Cuando esto sucede, no se puede apagar la ventilación.

CHILD LOCK (BLOQUEO PARA NIÑOS)

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños.

La función Child Lock también es útil cuando se limpia el panel de control.
Child Lock evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.

Ejemplo : Para configurar el bloqueo para niños.

ENTER START — Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/ START** durante más de **3** segundos. Aparecerá la letra **L** en la pantalla junto con una señal sonora.

Ejemplo : Para cancelar el bloqueo para niños.

ENTER START — Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/ START** durante más de **3** segundos. Desaparecerá la letra **L** y se escuchará una señal sonora.

LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/ BAJA/APAGADA)

Light Hi/Lo/Off — Oprima la tecla **LIGHT HI/LO/OFF** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, o tres veces para apagar la luz.

ADD 30 SEC. (AGREGAR 30 SEG.)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla **ENTER/ START** a un nivel de potencia del 100%.

Ejemplo : Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2 minutos.

Add 30 Sec. — Oprima la tecla **ADD 30 SEC.** 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

Manual de instrucciones

MODO DEMOSTRACIÓN

VoPuede utilizar el modo Demostración para ver cómo funciona su horno de microondas sin que el horno caliente.

0 Less 1 Oprima el botón **0** y el botón **1** a la vez.

Para cancelar el modo demo, repita el paso 1 anterior.

MORE/LESS (MÁS/ MENOS)

Los botones More/Less le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados.

Sólo funcionan con los modos Recalentamiento, Cocción automática, Agregar 30 seg., Cocción por tiempo. Utilice el botón **More(9)/ Less(1)** sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

9 More 1. Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **MORE** (9) (Más).

Less 1 2. Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **LESS** (1) (Menos).

COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA ALTOS

Ejemplo : Para cocinar alimentos durante 8 minutos 30 segundos a una potencia del 100%.

8 3 0 1. Ingrese el tiempo de cocción.

ENTER START 2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End**.

COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

La cocción con el nivel de potencia HIGH no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 9 ajustes de potencia además de HIGH.

Ejemplo : Para cocinar alimentos durante 7 minutos 30 segundos a una potencia del 70%.

7 3 0 1. Ingrese el tiempo de cocción.

Power Level 2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

7 3. Ingrese en nivel de potencia.

ENTER START 4. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

Para conocer los niveles de potencia consulte la guía de cocción en la página 55.

COCINAR CON MÁS DE UN CICLO DE COCCIÓN

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, durante tres ciclos como máximo si el primer ciclo de calentamiento es el de descongelamiento.

Ejemplo : Para cocinar alimentos durante 3 minutos a una potencia del 90% y luego a una potencia del 70% durante 7 minutos 30 segundos.

3 0 0 1. Ingrese el primer tiempo de cocción.

Power Level 2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

9 More 3. Ingrese en nivel de potencia.

7 3 0 4. Ingrese el segundo tiempo de cocción.

Power Level 5. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

7 6. Ingrese en nivel de potencia.

ENTER START 7. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

Manual de instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN PARA NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

Los 9 niveles de potencia además del HIGH le permiten elegir el nivel de potencia más adecuado para los alimentos que cocina. A continuación se enumeran los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor a cada nivel y la potencia del microondas que utiliza.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DEL MICROONDAS	USO
10 High (alto)	100%	• Hervir agua. • Cocinar carne molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Cocinar pescado y carne de ave. • Precalentar una bandeja doradora. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino.
9	90%	• Recalentar rebanadas de carne rápidamente. • Saltear cebollas, apio y pimiento verde.
8	80%	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
7	70%	• Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platos con queso, ternera. • Cocinar tortas, muffins, brownies, magdalenas.
6	60%	• Cocinar pasta.
5	50%	• Cocinar carnes, pollo entero. • Cocinar budines. • Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, costillas asadas, solomillo asado.
4	40%	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Recalentar comidas rápidas congeladas.
3	30%	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimentos. • Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas.
2	20%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas cantidades de alimentos.
1	10%	• Ablandar helado. • Leudar masa con levadura.

POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

⚠ PRECAUCIÓN

- NO descuide el microondas mientras prepara palomitas de maíz.

POPCORN le permite preparar en el microondas bolsas de 3,0 y 3,5 onzas de palomitas de maíz envasadas comercialmente. Prepare sólo un paquete a la vez. Si utiliza un recipiente para hacer palomitas de maíz para microondas, siga las instrucciones del fabricante.

Para ajustar correctamente su horno de microondas, siga este cuadro :

Tamaños grande-onzas	Cantidad de veces que se debe oprimir
3.5	una vez
3.0 - 3.5	dos veces

Ejemplo : Para preparar una bolsa de 3,5 oz.

Popcorn
1. Oprima la tecla **Popcorn**.
2. El horno comenzará a funcionar automáticamente.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End**.

Cantidades recomendadas: 3,0-3,5 ozs.

IMPORTANTE:
Antes de utilizar Auto Cook (función de cocción automática), se debe dejar enfriar el horno durante 5 minutos para que los alimentos se cocinen correctamente.

BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)

La tecla **BAKED POTATO** le permite cocinar papas con los tiempos y las potencias de cocción programadas. Puede elegir de 1 a 4 papas.

NOTA :
- Los tiempos de cocción están basados en una papa de 8-10 onzas promedio.
- Antes de hornear, perfore la papa con un tenedor varias veces.
- Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo : Para cocinar 2 papas.

Baked Potato
1. Oprima la tecla **BAKED POTATO** dos veces.
2. El horno comenzará a funcionar automáticamente.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

Cantidades recomendadas : 1-4 papas (aproximadamente 8-10 ozs. cada una).

PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA)

PIZZA SLICE le permite recalentar hasta tres rebanadas de pizza de 3,5 oz.

Ejemplo : Para recalentar 1 rebanada de pizza.

Pizza Slice
1. Oprima la tecla **Pizza Slice** una vez.
2. El horno comenzará a funcionar automáticamente.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

Cantidades recomendadas: 1-3 rebanadas, (aproximadamente 3,5 ozs. por cada rebanada)

NOTA:
Utilice las teclas **More(9)/Less(1)** para adecuar la temperatura a su preferencia.

VEGETABLES (VERDURAS)

La tecla **VEGETABLES** le permite cocinar verduras con los tiempos y las potencias de cocción programadas.

Para los VEGETABLES se ofrecen dos categorías predeterminadas (frescos y congelados) con la opción de 1 a 4 porciones por cada categoría.

Ejemplo : Para cocinar 2 porciones de verduras congeladas.

Vegetables
1. Oprima la tecla **Vegetables**.

2
2. Ingrese el tamaño de la porción (1 a 4) utilizando el teclado numérico.

ENTER START
3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

NOTA:
Si la comida no está bien cocinada o recalentada cuando se utiliza la función Auto Cook (cocción automática), complete la cocción utilizando el nivel de potencia y el tiempo de cocción.
NO siga utilizando la tecla Auto Cook.

Manual de instrucciones

COOK (COCCIÓN)

COOK ofrece cuatro categorías programadas para cocinar.

Ejemplo : Para cocinar 8 ozs de comida congelada.

Cook 1. Oprima la tecla **Cook** 3 veces.

3 2. Oprima el teclado numérico para ingresar la cantidad, el tamaño de la porción o el peso del paquete.

ENTER START 3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

Categoría	Cantidad de veces que se debe oprimir	Pantalla
Bebidas	una vez	Ac-1
Tocino	dos veces	Ac-2
Comida congelada	3 veces	Ac-3
Desayuno congelado	4 veces	Ac-4

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Palomitas de maíz		Utilice sólo una bolsa para microondas de palomitas de maíz a la vez. Tenga cuidado cuando saque y abra la bolsa caliente del horno. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	3.0 a 3.5 oz 1 paquete
Papa		Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Déjelas reposar 3-5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine papas más grandes.	1 a 4 papas
VERDURAS	(Fr-1) Verduras frescas	Coloque las verduras frescas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
	(Fr-2) Verduras congeladas	Coloque las verduras congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
Rebanada de pizza		Coloque 1-3 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las rebanadas se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **MORE(9)** para aumentar el tiempo de recalentamiento para la pizza con masa gruesa.	1 a 3 rebanadas
COCCIÓN	(Ac-1) Bebidas	Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Remarque : • Los tiempos de recalentamiento están basados en una taza de 8 onzas. • La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente. • Saque el recipiente con cuidado.	0,5 taza 1 taza 2 tazas
	(Ac-2) Tocino	Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode el tocino sobre las toallas, sin superponerlo. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel de inmediato después de la cocción. Utilice el botón **More(9)/Less(1)** para la consistencia tostada deseada.	2 a 6 rebanadas
	(Ac-3) Comida congelada	Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 14 oz.
	(Ac-4) Desayuno congelado	Siga las instrucciones del envase para cubrirlo y dejarlo reposar. Utilice esta tecla para emparedados congelados, el plato principal del desayuno, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	4 a 8 oz.

Notas :
La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona. Utilice los botones **More/Less** para adecuar la temperatura a su preferencia.

REHEAT (RECALENTAMIENTO)

REHEAT ofrece tres categorías de recalentamiento programadas.

Ejemplo : Para recalentar 3 porciones de guiso.

Reheat 1. Oprima la tecla **Reheat** 2 veces.

3 2. Oprima el teclado numérico para ingresar la cantidad/las porciones.

ENTER START 3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **End.**

Categoría	Appuyez sur le bouton	Pantalla
Plato de comida	una vez	rh-1
Guiso	dos veces	rh-2
pasta	tres veces	rh-3

TABLA DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Plato de comida	Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel de cera, metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT, continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. Contenido - 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) - 1/2 taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - 1/2 taza de verduras (alrededor de 3-4 oz.)	1 porción (1 plato)
Guiso Pasta	Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT, continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. Revuelva la comida una vez antes de servirla. Contenido - Guisos refrigerados. (Ejemplos: guiso, lasagna) - Espaguetis y ravioles, alimentos refrigerados enlatados.	1 a 4 porciones.

Notas :

- La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona. Utilice los botones **More/Less** para adecuar la temperatura a su preferencia.
- Deje reposar los alimentos de 1 a 5 minutos antes de servirlos.

Manual de instrucciones

AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La función de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función AUTO DEFROST incluye un mecanismo de tonos incorporado que le recuerda controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.

Después de tocar la tecla **AUTO DEFROST** una vez, seleccione el peso de los alimentos. Los rangos de peso disponibles son de 0,1 a 6,0 lbs.

Ejemplo : Para descongelar 1,2 lbs de carne.

Auto Defrost — 1. Oprima la tecla **AUTO DEFROST**.

Less 1 2 — 2. Ingrese el peso.

ENTER START — 3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS :

- Después de presionar **ENTER/START**, la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione **ENTER/START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- **El horno no se detendrá durante la SEÑAL SONORA a menos que se abra la puerta.**

GUÍA PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad estándar	Procedimiento
Rosbif, cerdo	2.5-6.0 lbs.	Comience con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio.Déjelos reposar, cubiertos, durante 15 a 30 minutos.
Bistecs, chuletas, pescado	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier alimento que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	2.5-6.0 lbs.	Quite los menudos antes de congelar aves. Comience a descongelar con la parte de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Deje reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.

CONSEJOS PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Cuando utiliza la función AUTO DEFROST, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Utilice AUTO DEFROST sólo para alimentos crudos. AUTO DEFROST obtiene mejores resultados cuando los alimentos que se descongelarán están a un mínimo de 0°F (sacados directamente de un auténtico freezer). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.
- Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.
- La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.
- Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno. El papel de aluminio produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.

Manual de instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgadas.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif sin hueso (hasta 4 lbs.)	10-15 min./lb. para 145° F **(Jugoso)**	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10 a 15 minutos.
	12-17 min./lb. para 160° F **(A punto)**		
	14-19 min./lb. para 170° F **(Bien cocido)**		
Cerdo sin hueso o con hueso interno (hasta 4 lbs.)	15-20 min./lb. para 170° F **(Bien cocido)**	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10 a 15 minutos.

- Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento		Al sacarlo del horno	Después del tiempo de reposo (10-15 min.)
Carne de vaca	**Jugosa**	135°F	145°F
	A punto	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de cerdo	**A punto**	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de ave	**Carne oscura**	170°F	180°F
	Carne clara	160°F	170°F

Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel de cera para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 7-10 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.
Pedacitos de pollo hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 7-10 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.

Manual de instrucciones

Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel de cera o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólelo en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instrucciones
Bistecs Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
Filetes Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 4-8 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel de cera. Si tiene más de ? pulgadas de grosor, dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
Camarones Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 4-6 ½ min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

Guía para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan verduras densas tales como las papas, zanahorias y habichuelas, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán en forma más pareja si se dan vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo generar, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que las verduras y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en el mostrador durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

Utensilios para cocinar

GUÍA DE UTENSILIOS PARA MICROONDAS

USO	ANO UTILICE
VIDRIO RESISTENTE AL HORNO (tratado para calor de alta densidad): Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos para tartas, platos para tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y bols sin adornos metálicos. **LOZA :** Bols, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos. **PLÁSTICO :** Envoltorio plástico (como por ejemplo tapas)—coloque el envoltorio plástico sin apretar sobre la fuente y presiónelo hacia los lados. Ventile el envoltorio plástico dando vuelta un borde ligeramente para permitir que salga el exceso de vapor. La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que el envoltorio plástico no toque los alimentos. A medida que los alimentos se calientan el envoltorio plástico puede derretirse en las partes donde toca los alimentos. Utilice fuentes, tazas y recipientes para freezer semirígidos de plástico. **Utilícelos con cuidado dado que el plástico puede ablandarse por el calor de la comida.** **PAPEL :** Toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de papel sin adorno ni diseños metálicos. Observe las instrucciones en la etiqueta del fabricante para su uso en el horno de microondas.	**UTENSILIOS DE METAL :** El metal protege a los alimentos de la energía del microondas y produce una cocción despareja. También evite los pinchos de metal, los termómetros y las bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden producir chispas, lo que puede dañar su horno de microondas. **DECORACIÓN DE METAL :** La vajilla, las fuentes etc adornados con metal o con bordes de metal. Los adornos de metal interfieren con la cocción normal y pueden dañar al horno. **PAPEL DE ALUMINIO :** Evite las hojas de papel de aluminio grandes porque dificultan la cocción y pueden producir chispas dañinas. Utilice pedacitos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de pollo. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes laterales y la puerta del horno. **MADERA :** Los bols y tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando los utiliza en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. **UTENSILIOS CON TAPAS APRETADAS :** Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de la cocción. Las bolsas cerradas herméticamente podrían explotar. **PAPEL MADERA :** Evite utilizar bolsas de papel madera. Absorben demasiado calor y podrían quemarse. **UTENSILIOS DEFORMADOS O PICADOS :** Cualquier utensilio que esté agrietado, deformado o picado puede romperse en el horno. **CIERRES TRENZADOS DE METAL :** Retire los cierres trenzados de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan demasiado y podrían causar un incendio.

Cuidado y limpieza

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor desempeño y mayor seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera.

Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca utilice polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Utilice un limpiador de cromo y limpie las superficies de cromo, metal y aluminio. Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la bandeja de vidrio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.
- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

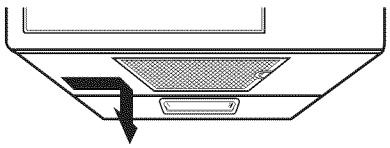
LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

El filtro de grasa debe quitarse y limpiarse con frecuencia, al menos una vez al mes.

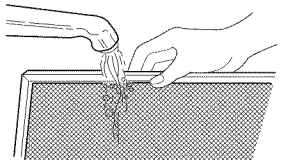
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento la campana del horno sin tener colocados los filtros.

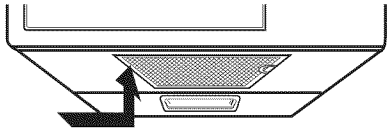
1. Para sacar el filtro de grasa, deslice el filtro hacia un lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Sumerja el filtro de grasa en agua caliente y detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No utilice amoníaco ni lo coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



3. Para volver a instalar el filtro, colóquelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para trabarlo.



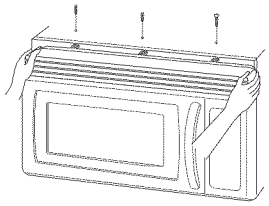
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN A CHARBON

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no se puede limpiar. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de Repuestos de su Centro de Servicio Autorizado más cercano o llame al

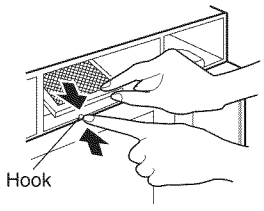
1-800-688-9900 en EE.UU.

1-800-688-2002 en Canadá.

1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación. (3 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.

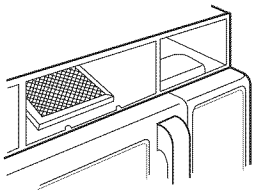


5. Extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.

Cuidado y limpieza



7. Vuelva a colocar la rejilla y los 3 tornillos y cierre la puerta. Conecte la energía eléctrica en el suministro principal y ajuste el reloj.

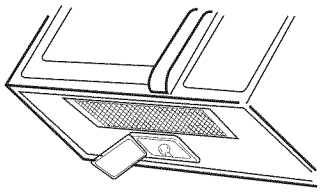
Parte Nro. del filtro de carbón de leña.
CHACOAL 8310P008-60

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, use guantes cuando reemplace la bombilla de luz.

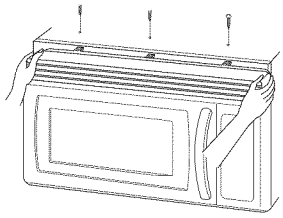
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla.



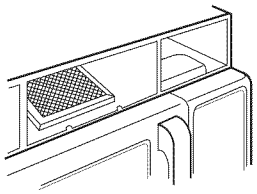
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

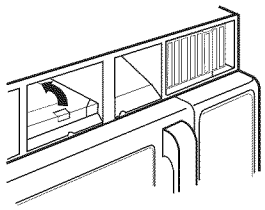
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la rejilla. (3 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Retire el filtro de carbón, si lo hubiere.



6. Presione y sujete el gancho central mientras levanta la pestaña ubicada en la esquina izquierda. Retire la cubierta. Retire la bombilla girándola con cuidado.



7. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
8. Vuelva a colocar el portabombilla.
9. Vuelva a colocar la rejilla y los 3 tornillos. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

OPCIONAL

Kits de relleno

UXA3036BDB - NEGRO
UXA3036BDW - BLANCO
UXA3036BDS - INOXIDABLE ACERO

Cuando reemplace una campana de 36" (90 cm) de amplitud, el kit de relleno llena el ancho adicional para dar la apariencia de un empotrado a medida.

Sólo para ser colocado entre gabinetes; no para ser colocado al final del gabinete.

Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3" (7,5 cm) de ancho.

Solución de problemas

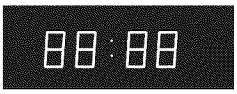
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.
- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.
- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Presione **STOP/CLEAR (APAGAR/ANULAR)** dos veces y vuelva a ingresar las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.
- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora :



- Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

La comida se cocina demasiado lentamente.
- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

Ve chispas o arco eléctrico.
- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se pega.
- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.
- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como por ejemplo los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

Nota :
Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Si tiene algún problema que no puede solucionar, llame a nuestra línea de reparaciones :
(1-800-688-9900)

Nota

Nota

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

DDurante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Maytag.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Maytag para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Maytag. En EE.UU., llame al **1-800-688-9900**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

DE68-03143V
12/07
Impreso en Malaysia